

# Muffin all'arancia e yogurt

Senza glutine



## Ingredienti

*3 uova*

*160 gr zucchero*

*260 gr mix farine senza glutine #*

*125 ml yogurt bianco naturale senza lattosio*

*80 gr olio di semi di girasole*

*1/2 Succo di arancia*

*1 scorza d'arancia*

*1 bustina lievito in polvere per dolci #*

*q.b. zucchero a velo vanigliato*

## **Procedimento**

*In una ciotola capiente montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. A questo punto aggiungete l'olio di semi a filo, continuando a mescolare, poi incorporate lo yogurt rendendo l'impasto cremoso e omogeneo. Unite il succo di mezza arancia, la scorza grattugiata e l'aroma all'arancia, che regaleranno ai muffin un profumo intenso e irresistibile. Setacciate la farina insieme al lievito e la incorporate poco alla volta, mescolando delicatamente fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Distribuite l'impasto nei pirottini, riempiendoli per circa due terzi, e sistemateli nello stampo da muffin. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per 15–20 minuti, facendo sempre la prova stecchino. Una volta freddi, spolverizzateli con zucchero a velo vanigliato, soffici profumati e buonissimi.*

## **Ricetta dal web adattata alle mie esigenze**